



UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS

PROGRAMA

- 1- DEPARTAMENTO de INDUSTRIAS.....
- 2- CARRERA de a) Licenciatura en Química.....orientación.....
b) Doctorado y/o Post-Grado en Química.....
c) Profesorado en.....
d) Cursos Técnicos en Meteorología.....
e) Cursos de Idiomas.....
- 3- 1er. CUATRIMESTRE/~~2do. CUATRIMESTRE~~ Año 1995.....
- 4- No. DE CODIGO DE CARRERA.....01.....
- 5- MATERIA... Seminarios de Actualización en Tecnología de Alimentos
No. DE CODIGO... a. determinar.....
- 6- PUNTAJE PROPUESTO (en caso de tratarse de materias optativas para la Licenciatura o de Doctorado y/o Post-Grado).....3.....
- 7- PLAN DE ESTUDIO Año... 1987.....
- 8- CARACTER DE LA MATERIA (obligatoria u optativa)... optativa.....
- 9- DURACION (anual, cuatrimestral, bimestral u otra).... otra.....
- 10- HORAS DE CLASES SEMANAL:
a) Teóricas.....5.....hs d) Seminarios.....3.....hs
b) Problemas.....hs e) Teórico-Problemas.....1.....hs
c) Laboratorio.....hs f) Teórico-práctico.....hs
g) Totales Horas... 8.....
- 11- CARGA HORARIA TOTAL... 36.....
- 12- ASIGNATURAS CORRELATIVAS..... no posee.....
- 13- FORMA DE EVALUACION.... Examen final y seminario.....
- 14- PROGRAMA ANALITICO (se adjunta)
- 15- BIBLIOGRAFIA (indicar título del libro, autor, Editorial y año de publicación) Ver hoja adjunta

[Signature]
Dra. Ana M.B. Pilosof

[Signature]
VIZ. C. BARTHOLOMAY

APROBADO POR RESOLUCION CD N° 257/95

[Signature]

SEMINARIOS DE ACTUALIZACION EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA ANALITICO

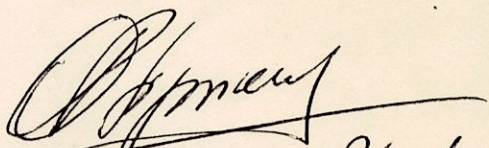
- Reología de alimentos: Técnicas, propiedades viscoelásticas, modelos
- Interacciones protefna - polisecárido: aplicaciones del fenómeno de incompatibilidad Termodinámica a la texturización y formación de geles
- Sustitutos de grasas
- Avances en crioconcentración
- Encapsulación de ingredientes

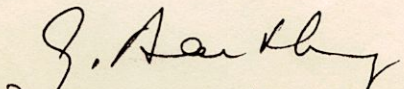
BIBLIOGRAFIA

Biotechnology and food Proces engineering 1990. Marcel Dekker, NY
H.G. Schwartz berg and M.A. Rao (ed.)

Protein funtionality in Food systems 1994. N.S. Hettiarachchy and
G.R. Ziegler (ed) Marcel Dekker, NY

Edible coatings and films to improve food quality. 1994. J.M, Krachta
E.A. Baldwin and M. Nisperos Carriedo (ed)
Technomic Pub.Co., USA


Dra Ana M.B. Pilosof


Dr. G. BARTHOLOMAI

